



Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 9.05.2022	Bułka zwykła, masło , miód (1,3,7)	<u>Zupa</u> : ogórkowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) <u>Drugie danie</u> : kasza jęczmienna z gulaszem wieprzowym, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką (1,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 10.05.2022	Bułka grahamka, masło , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : brokułowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki, jajko w sosie majonezowo-chrzanowym, surówka z marchewki (1,3,6), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 11.05.2022	Bułka kajzerka, masło , szynka drobiowa, pomidor (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : zalewajka z ziemniakami, kielbasą na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,7,9,10) <u>Drugie danie</u> : kluski śląskie z mięsem, sałata lodowa z rzodkiewką i cebulką zieloną (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 12.05.2022	Bułka grahamka, masło , ser żółty, sałata zielona (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki, ryba smażona, surówka z kapusty kiszzonej z marchewką (1,3,4,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 13.05.2022	Bułka zwykła, masło , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (6,7,9) <u>Drugie danie</u> : ryż z warzywami (marchew, seler , pietruszka, fasolka szparagowa, groszek zielony, brokuł, papryka czerwona, cebula, kukurydza) (1,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Poniedziałek 16.05.2022	Bułka zwykła, masło , pasta twarogowa z miodem (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : pomidorowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie</u> : kluski na parze z polewą czekoladową (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 17.05.2022	Bułka kajzerka, masło , kielbasa żywiecka, pomidor (1,3,7)	<u>Zupa</u> : krem z zielonego groszku z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki, wątróbka drobiowa z cebulką, fasolka szparagowa (1), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 18.05.2022	Bułka grahamka, masło , ser żółty, ogórek zielony (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka, fasolka szparagowa, groszek zielony, brukselka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie</u> : kasza pęczak, pieczona pałka z kurczaka, buraczki zasmażane (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 19.05.2022	Bułka kajzerka, masło , szynka drobiowa, rzodkiewka (1,3,7)	<u>Zupa</u> : krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki, ryba duszona w warzywach (seler , pietruszka, marchew, cebula) (1,3,4,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 20.05.2022	Bułka grahamka, masło , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : grochowa z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) <u>Drugie danie</u> : ryż zapiekany z jabłkiem, cukrem i cynamonem (7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharz:



**ŻYCZYMY
SMACZNEGO :-)**

14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEŃ, OWIES,
ORKISZ

2.SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE

3.JAJA I PRODUKTY POCHODNE

4.RYBY I PRODUKTY POCHODNE

5.ORZESZKI ZIEMNE

6.SOJA I JEJ POCHODNE Z WYJĄTKIEM OLEJU I TŁUSZCZU SOJOWEGO

7.MLEKO I PRODUKTY POCHODNE

8.ORZECHY TJ.: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY WŁOSKIE,
ORZECHY NERKOWCA, PISTACJE

9.SELER I PRODUKTY POCHODNE

10.GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE

11.NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE

12. DWUTLENEK SIARKI

13.ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE

14.MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny mielony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, papryka słodka mielona, majeranek, lubczyk, bazylia, oregano, kwasek cytrynowy, czosnek granulowany ,cukier, sól morską, warzywa suszone

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie (przy każdym daniu numer alergenu).

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji